



2010 Château du Retout

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Der beste «du Retout» der letzten 10 Jahre!

Beschreibung:

Hélène, die Tochter des Besitzers des Weinguts, leitet dieses zusammen mit ihrem Mann Frédéric. Ihr Ziel ist es, charaktervolle, authentische Bordeaux-Weine mit Tiefgang und Potenzial zu erzeugen. Das ist ihnen bestens gelungen. Der Mövenpick-Kundenliebling harmoniert mit den Klassikern der französischen Küche: Boeuf bourguignon oder Coq au Vin.

Degustationsnotiz:

Bombastisches Cabernetbouquet, viel schwarzbeerige Noten. Intensive Gaumenaromatik, unglaublich tief, sogar ein Hauch Dörrbananen und dunkle Edelhölzer, intensive Tannine, die sich reif zeigen und dem Wein eine versprechende und noble Adstringenz verleihen. Ein schon fast dramatischer Haut-Médoc, der sich langsam entwickeln wird und doch schon bald ersten Genuss verspricht.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Haut-Médoc
Produzent:	Château du Retout
Bewertung(en):	Wine Spectator 91/100, René Gabriel 18/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	84.4% Cabernet Sauvignon, 15.6% Merlot
Artikelnummer:	0304010

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Wine Spectator 91/100, René Gabriel 18/20
Rebsorte(n): 84.4% Cabernet Sauvignon, 15.6% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.